

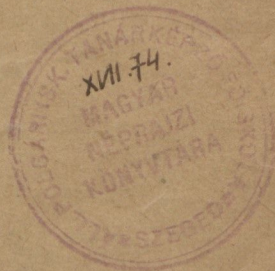
A SZEGEDI ALFÖLDKUTATÓ BIZOTTSÁG KÖNYVTÁRA.  
IV. (TÁRSADALOM- ÉS NÉPRAJZI) SZAKOSZTÁLY KÖZLEMÉNYEI 19. SZÁM.

---

# TARHONYA

IRTA:

CSEFKÓ GYULA



---

SZEGED, 1933

SZEGED VÁROSI NYOMDA ÉS KÖNYVKIADÓ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG







X 190761

A SZEGEDI ALFÖLDKUTATÓ BIZOTTSÁG KÖNYVTÁRA.  
IV. (TÁRSADALOM- ÉS NÉPRAJZI) SZAKOSZTÁLY KÖZLEMÉNYEI 19. SZÁM.

---

# TARHONYA

IRTA:

CSEFKÓ GYULA



---

SZEGED, 1933

SZEGED VÁROSI NYOMDA ÉS KÖNYVKIADÓ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG



XB29154



X 190761

• Egy készülő munkámban a konyha, étkezés, asztali szokások köréből származó szokásmondásainkat fejtegetem. Magyarázatuk közben természetesen ki kell térnem közülök azokra is, melyekben a közkeletűvé vált stilisztikai értékű állandó szókapcsolatnak a magva valamely ételnevünk. Ez utóbbiak között némelyik szóláshasonlat, szólásmód és szólásszerű kifejezés a tarhonyát emlegeti. De mielőtt ezeknek a tárgyalásába bocsátkoznám, néhány vitás kérdés tisztázása érdekében foglalkoznom kell magával a tarhonyának nevezett népszerű eledellel is, mely Alföldünk magyar népének a lebbencessel együtt a legfontosabb s egyben igen kedvelt tézstaféle tápláléka. Ma ép olyan jellegzetes magyar étel, mint amilyen jellegzetesen magyar fűszer a paprika: az alföldi magyar konyha — mind az úri, mind a népi — szinte el sem lehet nélkülök. Pedig egyik sem gyökeresen magyar, mind a kettő idegenből származott hozzánk, mégpedig nem is nagyon régen.

Ami a *tarhonya* szó eredetét illeti, arra nézve Gombocznak A magyar ételnevek eredete c. tanulságos értekezése (MNY. I, 160—8, 264—61) adja meg a kellő felvilágosítást. Őse a perzsa *terxāne* 'egy sajtfajta', *īrḫāne* 'aludttejjel készült leves, dara vagy kása'. A perzsából *tarḫana* alakban átment az oszmánliba, ahol RADLOFF szerint ezt jelenti: „Mundvorrat für den winter, der aus weizen und sauerer milch bereitet und im trockenen zustande aufbewahrt wird“. Ez a szó mind alakra, mind jelentésre nézve nagyon megegyezik a mi tarhonyánkkal.

Az oszmánliból vették át a balkáni nyelvek: újjörög *taḫxava*, bolgár *tarhana*, szerb *tarāna*, oláh *tarhana*. A szerbből nem származhatott hozzánk, mert akkor nálunk is *h* nélkül hangzanék. A mi *tarhonya* szavunkhoz kétségkívül a bolgár és az oláh *tarhana* állanak a legközelebb. Hogy bolgár közvetítéssel került volna hozzánk, az alig hihető. Már nagyobb a valószínűsége annak, hogy az oláhság útján ismerkedtünk meg vele. Több ételnevünk ugyanis valóban oláh eredetű, pl. a *bálmos*, *domika*, *fuszujka*, *mamaliga*, *orda*, *tokány*. Amde ezek jobbára csak Erdélyben ismeretesek. Talán csak a *palacsinta*, melyet szintén oláh származásúnak mondanak (SZINNYEI: Nyr. XXIII, 483; másként GOMBOCZ: MNY. I, 260) terjedt el közülök orszá-

gosan. Azonban ezzel az étellel mindmáig széltére élnek Erdélyben is, míg ugyanott a *tarhonya* csaknem teljesen ismeretlen. Nézetem szerint legvalószínűbb az a feltevés, hogy a tarhonyát nevével együtt a hazánk középső részét megszálló törököktől vettük át.

Ennek a feltevésnek hangtani akadálya nincs. Az oszmánli  $\chi$  helyett álló *h* a magyarban éppen olyan hanghelyettesítés, mint a bolgárban vagy az oláhban. Az oszmánli *tarzana*-t átvételekor bizonyára nálunk is így mondták: *tarhana*. Az a magánhangzóközi  $n > ny$  és az a második szótagbeli  $a > o$  hangváltozás, melynek következtében azután a *tarhaná*-ból *tarhonya* lett, előfordul más magyar szavakban is.

A közvetlen átvétel tárgyi nehézsége még kevesebb. A török másfél évszázadon keresztül éppúgy rajta ült a mi nyakunkon, mint az említett balkáni népekén. S ha azok nem egymástól tanulták el a *tarhonya* szót, hanem valamennyien közvetlenül a töröktől, akkor nem tudom, miért ne vehettük volna át mi is közvetítés nélkül ugyanonnan, akárcsak a *csőrege* 'csörgőfánk, forgácsfánk' (< oszm. *čörek*, *čewrek*) vagy a *szárma* 'a töltött káposzta tölteléke' (< oszm. *sarma*, mindkettőt l. Gombocz id. ért.) szót. Ezeknek a jövevényszavainknak a tájnyelvi elterjedése, éppen mint a *tarhonyá*-é is, csaknem tökéletesen egybeesik a hajdani török hódoltság területével (vö. MTSz., nyelvjárastanulmányok tájszóközlései). A törökkel hosszú időn át harcban és békében oly gyakran és oly mélyen érintkeztünk, kivált a megszállt területeken és a végeken, hogy a *tarzana*-nak nevezett és valószínűleg széles körben használt népi s egyben tábori eledelüket szinte nehéz lett volna meg nem ismernünk. És mert beláttuk nagy gyakorlati hasznát, hamarosan át is vettük. Egy alább közlendő fontos adatból arra lehet következtetnünk, hogy ez az átvétel már a török hódítás első félszázadában megtörtént.

Az a kérdés mármost, hogy: 1. vajjon van-e valami írott bizonyítéka annak, hogy a régi magyarok csakugyan ismerték a *tarhonya* szót; 2. ha ismerték, vajjon valóban azt jelentette-e, amit ma?

Ha az első kérdésre csak a NySz. és az OklSz. tanuságát fogadjuk el feleletül, akkor az derül ki, hogy bizony eleink nem ismerték a *tarhonyá*-t; az említett két szótárnak ugyanis egyetlen adata sincs rá. GOMBOCZ azonban a legrégibb magyar szakácskönyvben, az eredetileg XVI. századi, de csak a XVII. század elején készült másolatban fentmaradt Szakácstudományban megtalálta a *tarhonyá*-t, csak hogy szerinte azon a helyen aligha azt jelenti, amit ma értünk rajta. De vegyük csak gondosan

szemügyre az említett helyet, hátha a tüzetesebb vizsgálat ki tudja deríteni, hogy valójában mit jelent benne a kérdéses szó.

A Szakácstudomány a *tyúkfű újságban éles lével* nevű étel készítésének leírásában szól róla. Előbb elmondja, hogy hogyan kell felforralni a kellően megtisztított tyúkfiát szalonnával együtt, azután vöröshagymát, tárkonyt, petrezselyem zöldjét kell vetni rá és lemonyát [= lemoniát] is bele. „Mikor az borsolásnak [= fűszerezésnek] ideje, — folytatja tovább — száfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát is megadjad, hogy fel akarod adni, az lemonyát ki vedd az asztalra, az húsát rakd az tálban, három vagy négy szeletet is alája, az *tarhonyáját* is kisedjed az tálbul, főképen mikor ujságul vagy on s felül rakjad az húsára“ (97. l.).

Ez bizony nem valami világos tálalási utasítás, de csak ma nem az, és talán csak nekünk nem az — futó olvasásra. A XVI–XVII. század szakácsa nyilván egészen jól megértette, hogy mit kell ilyenkor cselekednie. Azonban előttünk is nyomban tisztázódik a dolog, ha figyelmesen elolvassuk a Szakácstudomány többi utasítását is. Akkor megértjük, hogy a *tyúkfű újságban éles lével* a. m. korai csirke bőven fűszeres savanyú lével (*éles lé*: jus acre; sauce piquante, NySz.); a lé a benne főtt lemoniától, azaz citromtól lett savanyú, a sokféle fűszertől meg *éles*, azaz 'csípős'. Az a *három-négy szelet*, amit tálaláskor a hús alá kell tenni: három-négy szelet kenyér, melyet hídul szoktak helyezni a kurtább lével tálalt húsételek alá. A *tarhonyáját is kisedjed az tálbul* stb. azt jelenti, hogy a csirkehúshoz adandó új tarhonyát ne abban a külön tálban add fel, amelyben főtt, hanem hintsd rá a csirkehúsra. A régi szakácsok ugyanis amit ma körzetül melléje adnak a húsnak, azt rendszerint rá szokták hinteni, még ha tésztaféle volt is, pl.: „A kapannak mesd fel az könyökét s tegyed az tálban, az *rántott czipót úgy rakd rá felyül* mind levestül (Szakácstud. 8). Mikor fel akarod adni, az *húsán feljül rakjad az köldöört* [= osztr.-bajor *knödel*] (u. o., 88). Egy tálban ez után egy pár tyúk téte-tett, /*Kikre vékony tészta gyengén metéltetett*, / Halomba mindkettő azzal temetett“ (KŐSZEGHY PÁL: Bercsényi házassága 100). Nagyon valószínű tehát, hogy a Szakácstudománynak tyúkfira rakott tarhonyája is tésztaféle volt és nem sokban, talán semmiben sem különbözhetett a mai tarhonyától.

Egyébiránt az az étel, melyet ma tarhonyának nevezünk, a XVI. század vége felé már nem volt ismeretlen a magyarság előtt. Hogy ezt bebizonyíthassam, meg kell ismertetnem az olvasóval a Szakácstudomány három tejes ételét: a *vágott*, a *metélt* és a *borsolt tejes étket* (187–8). Mind a három tulajdon-

képen tejben főtt tészta. A *vágott tejes éték* úgy készült, hogy a tojással, sóval egy bizonyos módon meggyúrt, de ki nem nyújtott tésztát késsel apró darabokra vágta a szakács, aztán befőzte a forró tejbe. A *metélt tejes éték* tésztája gondosan szép vékonyra metélt laska volt. A *borsolt tejes éték*-ről úgy hallásra könnyen azt hihetni, hogy talán azért kapta ezt a nevet, mert borssal csinálták. Azonban a készítésére vonatkozó utasításban egyetlen szó sincs borsról; borsos tejben főtt tészta-neműt különben sem ismernek szakácskönyveink. Nem is a borssal való fűszerezésről nevezték így ezt a tejes étet, hanem éppen mint az előbbi kettőt, arról a tésztáról, melyet a tejében főztek. Mielőtt azonban idézném a Szakácstudomány szavait arra nézve, hogy milyen volt a *borsolt tejes éték* tésztája, nézzük csak meg, hogy voltaképpen mi is az a tészta-nemű étel, melynek ma *tarhonya* a neve.

A *tarhonya* szó legelső értelmezésével BARÓTI SZABÓ DÁVID Kisded Szótárában (2. kiad. 1792, 228) találkozunk. De úgy látszik, az érdemes szótáríró (aki Erdélyben született és sohasem lakott az Alföldön) csak a pusztá szót ismerte, a tárgyat magát nem, mert azt hitte róla, hogy a *tarhó* szóval áll valami kapcsolatban. Ez világosan kitetszik szótára következő helyéből: „*Tarhó*: taroh, tarh, alutt téj. *Tarhonya*: alutt-, savanyó téjjel készültt éték“. Később, A' magyarság' virágihoz (1803.) függesztett Toldalékban kijavítja ezt a hibás értelmezést és már sokkal több igazsággal azt mondja a tarhonyáról, hogy „napon szárított metéltt, v. tsípkedett tészta; levesbe útra el-szokt vinni“. Ez a hibaigazítás azonban meglehetősen észrevétlen maradt. SÁNDOR ISTVÁN, KRESZNERICS FERENC a *tarhonya* szót még BARÓTI SZABÓ első értelmezése szerint magyarázzák szótáraikban (vö. Gombocz i. m.). De úgy látszik, a Toldalék elfutotta figyelmét NÁTLY JÓZSEFNEK is, aki szegedvidéki születésű és Szegeden iskolázott ember lévén (vö. MNy. XI, 20), jól ismerte a tarhonyát és azért — világosan a Kisded Szótárra célozva — szükségesnek tartotta a következő helyreigazítást: „*Tarhonya*. Morzsolt száraz tészta, mely esztendőről esztendőre eláll, kivált ha tojással készítetik, és száraz helyen tartatik: — nem pedig savanyú tejjel készített étel“ (Né-mely vélekedések a ' magyarnyelv ügyében. 1825, 39. l.). Helyesen értelmezi szavunkat 1838-ban a Magy. Tudós Társaság magyar-német zsebszótára: „der geriebene, mit milch und eier bereitete teig, der sich lange aufbewahren lässt und in der suppe oder als brei genossen wird“ (l. GOMBOCZ l. m.); de leg-bővebben szól róla CzF: „*Tarhonya*... Tojással vagy a nélkül is készített [én ritkítottam], s megreszelt vagy



apróra vagdalt vagy morzsolt tészta,<sup>1</sup> melyet megszáritva sokáig eltartanak, s leginkább gazdasági tanyákba hordják, minthogy itt nem mindenkor van idő és alkalom friss tésztát készíteni; hamarjában megfőzik, s levesben vagy tejjel, zsírral, paprikás hússal stb. szokták enni, ezért különösen a pusztai és tanyai lakosok eledele“ (VI, 109).

S hogy mi volt mármost a fentebb említett *borsolt tejes étek* és hogyan készült a tésztája, azt a Szakácstudomány eként mondja el:

*Borsolt tejes étek.*

Ezzel azért mi magyarok [a ritkítások tölem való]k így élünk s jó tejes étek is, s hát illendő beírni. Az szép fejezlisztben tölts tiszta vizet, azt az levében keverdel, sorold [= súrold] mindaddig az tenyered közt, míg annyileszen, mint az kása vagy lencese szem. Az lisztet az szitával szitáld ki, az verőfényen szárazd ki.

Az büjti eleségnek ebben annyit száraztanak meg, hogy az táborban zsákokkal hordozzák<sup>2</sup> az értékes [= vagyonos, gazdag] emberek. Ebben mikor meg akarsz főzni, tiszta forró vízed legyen az tűznél, szépen kalánnal keverd az vízben, hogy meg ne homocsozzék [így!], vagy olajjal vagy vajjal megfőzheted, mint szintén a kását. Ha pedig az tésztát tejhez akarod megcsinálni, tejjel, tikmonnyal gyúrd meg a tésztát, mint most megmondtam, ennek kiszitáld az lisztét, megszárazd melegen, ezt nem igen szokták téiben csinálni, hanem téiben megérték vele, annyit csináltak nyárban. Ezt szép tehénhús levében is megfőzheted, nem vallasz szégyent miatta (187. l.).

Nyilvánvaló ugyebár, hogy az idézett sorok tenyérrel súrolt és verőfényen, vagy hogy a nap színét ne vegye, csak melegen megszáritott tésztája nem lehet egyéb, mint a mai tarhonyánk. A leírás első bekezdésében a vizes tarhonyával (ma már csak a nagyon szegény emberek csinálják vízzel-sóval), a másodikban a finomabb, tojásos tarhonyával akadt dolgunk.

<sup>1</sup> Néhol az ú. n. tarhonya-rostán nyomják át a tésztát, máshol a már eldörzsölt kisebb-nagyobb tészta-szemeket rostálják meg. Az öregszemű *nagyja tarhonya* a rostában marad; ami áthullik a rostán, azt újhaggyal formálják szép kerekre. Gondos kezek munkája nyomán olyan kemény és olyan fényes lesz a nekivaló lisztből és elegendő tojással készült tarhonyának minden szeme, akár az üveg.

<sup>2</sup> A Tárgymutatóban: zsákokkal *hordozzák* (410).

A vele készült tejes étket pedig alkalmasint azért nevezték *borsólt*, azaz szerintem helyesebben *borsólt* tejes éteknek, mert a tésztaját nem vágták, mint a vágott tejes étékét, nem is metélték, mint a metélt tejes étékét, hanem tenyérrel gömbölygették, és ezért olyan lett, mint a borsószem. Ezt vetették aztán bele a forró tejbe és így vált belőle *borsólt*, vagyis 'borsóalakú tészta'val készült' tejes éték.

A tarhonya, kivált a nagyobb szemű tojásos tarhonya mind alakjával, mind szép sárga színével csakugyan nagyon hasonlít a gömbölyű száraz borsóhoz. Nem hiába nevezte egy ízben fülem hallatára egy öreg német *falsche Erbsen*-nek. Egy népi adoma szerint az egyszeri ember holdvilágnál el is ültette a nagyja tarhonyát borsó helyett, azután napvilágnál persze hiába leste-várta kikelését. Igazán nem csodálnám, ha akár a régi nyelvből, akár népünk mai nyelvéből a tarhonyának *tészta-borsó* ~ *borsó-tészta* vagy csak pusztá *borsó* neve kerülne elő. (Az utóbbira bátran következtethetünk a fenti *borsólt* ige-névből). Ezek az elnevezések nemcsak hogy nagyon találóak volnának, hanem egyúttal igen jól beleillenenek a következő, szintén tárgyi hasonlóságon alapuló ételnevek sorába: *tészta-csiga* ~ *csiga-tészta* ~ *csiga* 'bordán sodort csigaalakú leves-tészta'; *tészta-csik* ~ mákos *csik* 'mákos metélt'; *tészta-pacal* ~ *pacal* 'laska, csusza'; *tészta-sulyom* ~ *sulyomtészta* ~ *sulyom* 'egy süteményfajta, mely a *sulyom* (Trapa natans) nevű vízinövény terméséhez hasonlít';<sup>3</sup> *táska-tészta* ~ *táska* 'táskaformájú töltött tészta' (mindezt l. EtSz., MTSz. és MNy. X, 188, XI, 419); *tészta-dió* 'dióalakú sütemény' TAKÁTS SÁNDOR: Rajzok a török világból II, 286; Nyr. XXXII, 155. l. 3. jegyzetében hibásan: *tiszta dió*).

Meg kell még jegyeznem, hogy az apró, kerek gombhoz való hasonlósága miatt kapta a *tarhonya* CzF. szerint néhutt, a MTSz. szerint pedig Kassa vidékén a *gombóta* ~ *gombóda* nevet. A *gombóta* különben néhol a. m. gombóc, máshol „*borsónyi* darabkákból álló tészta étel“ (CzF. II, 1083), tehát öregszemű tarhonyaféle. Egyúttal azt is megemlítem, hogy szintén az alaki hasonlóság juttatta a *zsírban sült borsó* ~ *sült borsó* névhez azt a húslevesbe való tésztafelét is, mely úgy készül, hogy a folyékony palacsintatésztát reszelőn keresztül forró zsírba csepegtetve pirosra sütik<sup>4</sup> (l. szakácskönyveinket, me-

<sup>3</sup> A Szakácstudományban: „*Sulyom fánk*... Ezt az hé [= forró] vajban mártsd bele, *olyanformán nő mint a sulyom*“ (207).

<sup>4</sup> A Szakácstudomány szerint így készül a *csöpögtetett tejes éték* tésztaja, csakhogy ennek híg anyagát nem reszelőn, hanem rostás kalánon (= szűrő kalánon) által csöpögtetik a forró vajba. „Ez oly szépen csepeg az vajban, mint egy *borsó szem*“ (209).



lyekben ez a levestészta néha *olasz borsó* néven is előfordul, azonkívül l. NyF. XVII, 26). Az utóbbi helyen az van mondva, hogy Pápa vidékén a *zsírba sült borsó*: palacsintatészta forró zsírba reszelve. Ez azonban tévedés. A palacsintatészta tudvalevőleg oly híg, hogy nem reszelhető. A szóban forgó tészta-nemű úgy készül, ahogy az imént elmondottam. Van ugyan *reszelt tészta* is, melyet az ú. n. *reszelt levesbe* főznek, de ezt nem palacsintatésztából csinálják; rendes gyúrt tészta, csak-hogy nem metélik vagy csipkedik, hanem reszelik. A *zsírban sült borsó* nevű levestésztát ismerte már a XVII. századi konyhánk is, de akkoriban *borsófánk* volt a neve, pl.: „Jó móddal az levest főzte s készítette, /Gyenge tyúkfiait abban vegyítette, / ... Számtalan *borsófánk* lepte mintegy rajjal“ (KÖSZEGHY PÁL: Beresényi házassága 100. l.).

De hogy visszatérjek szorosabb tárgyamhoz: még arra a kérdésre is meg kell felelnünk, hogy ha a Szakácstudomány 96. lapján olvasható *tarhonya* csakugyan azonos a 187. lap *borsólt tejes étke*-nek a tésztájával, akkor mi az oka annak, hogy a könyv írója az utóbbi helyen nem a *tarhonya* elnevezést használja. Miért nem mondta a *borsólt tejes étke* helyett azt, hogy *tarhonyás tejes étke*? Bizonyára azért, mert ennek a száritott tésztaneműnek a régiségben — már ott, ahol — két neve is volt: az egyik az idegen *tarhonya*, a másik a magyar [tészta-] *borsó*. Az előbbi helyen az egyiket alkalmazta a szerző, az utóbbin a másikat. Tehette, mert volt módja válogatni a szinonimákban. Munkájának egyéb helyein is így jár el, pl. egyszer azt írja: *asztal*, másszor meg ezt: *tábla* (vö. Calepinusban: abax — *Szakáts asztal auag' tábla*); egyszer egész *bors-ot*, másszor *töretlen bors-ot*, harmadszor *eleven bors-ot* hinttet az ételbe; egyszer *apró szőlő*-vel, másszor *tengeri szőlő*-vel bajlódik, s hogy ez a kettő egyet jelent, azt egy harmadik helyen adja tudtul, mondván: *apró szőlőt* is hányj reá, kit *tengeri szőlő*-nek hínak (85. l.).

Azonban itt egy újabb kérdés merül fel, melyet szintén nem hagyhatunk felelet nélkül. A Szakácstudományról ugyanis azt állítja BR. RADVÁNSZKY BÉLA, hogy azt az erdélyi fejedelem udvarában használták szakácskönyvül a XVI. század végén. Főmester írója ismeretlen ugyan, de annyit biztosan tudunk róla, hogy Erdélyben élő erdélyi magyar ember volt (l. RADVÁNSZKY kiadásának előszavát). Vajjon mindez nem amellett bizonyít-e, hogy a könyvében említett *tarhonya* török eredetű, de oláh közvetítésű jövevényszavunk? Ennek a feltevésnek több körülmény ellene vall. Először is az, hogy a *tarhonya* jellegzetesen alföldi étel; az Alföldön kívül ma sem készítik



máshol az országban. Már csak ezért sem valószínű, hogy Erdélyből került volna a Duna-Tisza síkságára. Fentebb láttuk, hogy a háromszéki születésű és Székelyudvarhelyt tanuló BARÓTI SZABÓ DÁVID nem tudja, mi a *tarhonya*. Éppoly kevésbé tudja ma is Erdély népi magyarsága. De a Szakácstudomány íróján kívül a régi erdélyiek közül is csak kevesen tudhattak róla, vagy ha tudtak is, nem éltek vele. A legrégebbi reánk maradt nyomtatott szakácskönyv, a Kolozsvárt, MISZTÓTFALUSI KISS MIKLÓS mester híres műhelyében 1695-ben készült Szakats mesterségnek könyvetskéje<sup>5</sup> (vö. Magyar Könyvszemle 1882, 92. l.) nem ismeri a *tarhonyát*, sőt még a *borsólt tejes étket* sem, noha a vágott és a metélt tejes étken kívül még a hajtott, azaz hajtogatott téstával készült tejes étket is megemlíti (74–76. l.), melyről a száz évvel korábbi Szakácstudomány nem tesz említést. A Szakats mesterségnek könyvetskéje 1771-ben újból megjelent Kolozsvárott. Ez az új kiadás csaknem teljesen egyezik a régivel és így a tarhonyáról meg a borsólt tejes étkekről természetesen ebben sincsen szó, pedig ha akkoriban ismerik őket Erdélyben, aligha maradnak említetlenül. Mindebből sok valószínűséggel az következik, hogy a Szakácstudomány nagy földet bejárt írója (l. az említett előszót) nem Erdélyben ismerkedett meg a tyúki mellé körítésül adott tarhonyával meg a borsólt tejes étkekkel, vagyis a tejbe főtt tarhonyával, hanem máshol, alkalmasint magyarországi szakácskodása idején. Ebből a szempontból már maga a borsólt tejes éték készítésének a leírása is figyelemre méltó, mert az látszik belőle, hogy a borsóalakú száraztészta (= tarhonya) nem lehetett megszokott erdélyi eledel. A készítésére vonatkozó utasításba ugyanis elbeszélő részeket vegyít a szerző (pl.: ...ebben annyét száraztanak meg, hogy az táborban zsákokkal hozdozzák az értékes emberek, ...ezt nem igen szokták télben csinálni, hanem télben megérték vele, annyét csináltanak nyárban). Ezt rendszerint akkor teszi, — könyvének számos helye tanu reá — ha idegenben szerzett mesterségbeli tapasztalataiból óhajt egyetmást közölni. Valószínű tehát, hogy a tarhonyát vándorlása közben ismerte meg. Mégpedig nyilván olyan nagy urak konyhájában láthatta elő-

---

<sup>5</sup> Én csak az 1698. évi kiadását ismerem, melyet *br. Radvánszky* is említ a Régi magyar szakácskönyvek c. kiadványának előszavában, de ott vagy az évszám hibás, vagy a Magyar Könyvszemlére való hivatkozás. Ennek a folyóiratnak *Radvánszky*tól idézett helyén ugyanis *Szabó Károly* az 1695-i kiadást ismerteti, az 1698-iról nem szól. Mivel ez utóbbi alakra, címlapra és lapszámra nézve teljesen megegyezik a *Szabótól* leírt régebbi kiadással, azért azt hiszem, hogy tartalomra sem különbözik tőle. Az 1698-i kiadásnak általam használt és unikumnak jelzett példánya a szegedi Polg. Isk. Tanárképző Főiskola könyvtárának a tulajdona.



ször, akiknek a birtokai, vagy a kormányzatukra bízott várak tartományai szomszédosak voltak a török hódoltság területével, s akik már csak emiatt is gyakrabban érintkeztek a törökséggel és ennek következtében megismerhették és megkedvelhették a *tarxana* nevű török tézstafélét. Ilyen nagyúr volt pl. báró Ungnad Kristóf egri várkapitány, Balassa Bálint szerelmének, Losonczy Annának a férje, akinek a konyháján egészen bizonyos, hogy egykor serényen forgatta a főzőkanalat a Szakácstudomány pennához is értő mestere (l. az id. előszót). És hogy a török konyha akkoriban már csakugyan hatott a magyarra, arra nézve vö. a Szakácstudománynak ezt az ételét: Borjúhús pecsenye t ö r ö k m ó d o n, egressel (Radvánszky i. m. 45), és egy 1603-ból való étlapnak ezt a fogását: T ö r ö k r i z s k á s a (uo., 334).

A Szakácstudomány fentebb idézett közléséből láttuk, hogy a *tarhonya* már a XVI. század vége felé ismert étel volt nálunk. Böjti eleségnek éppúgy használták, mint táborinak. Akár húshoz adták, akár tejbe vagy húslevesbe főzték, nem vallottak vele szégyent. Megvolt a becsülete az úri konyhán is. De különösen az utasok meg a puszták lakói között vált népszerűvé, kiknek sem idejük, sem módjuk nem volt hozzá, hogy mindennap friss tésztát gyúrjanak maguknak. Hogy régi nyelvünkben a Szakácstudomány fentebb említett adatán kívül egészen BARÓTI SZABÓ DÁVID Kisded Szótáráig nincs róla emlékezés, annak alkalmasint a házi történelmünkre vonatkozó feljegyzéseknek aránylag csekély száma az oka.<sup>6</sup> Bizonyosnak tartom, hogy kivált az ország déli és középső vidékein, a Duna-Tiszaköz magyar községeiben, hiszen ma is itt van az igazi hazája, már néhány száz évvel ezelőtt éltek vele.

Szólásunk vagy szólásszerű kifejezésünk mégis csak igen kevés van róla. Még annyi sincs, mint a paprikáról. Ebből azonban nem szabad arra következtetnünk, hogy használata újabb keletű az utóbbinál. Lám pl. a gyömbért első írott adatának kelténél (l. NySz., OklSz.) kétséggel kívül jóval korábban ismerte már konyhánk, a nép körében is elterjedt, ma is élünk vele, noha nem oly nagy mértékben, mint régen, és mégis csak két szólásunkban szerepel. Azt hiszem, ennek az az oka, hogy ennek a különben népszerű fűszerszámnak kevés jellegzetes tulajdonsága van. Nem olyan nélkülözhetetlen fűszer, mint a

---

<sup>6</sup> A szépirodalom nyelvében tudomásom szerint legelőször *Gvadányi* munkáiban jelenik meg a *tarhonya*, pl.: „Volt Pástétom, Torta, sok-féle kotsonya, (Madár tejből készült tzukrozott *tarhonya*” (A'fal. nót. elm. 1796, 138). „Tálaltak két lapos tála *tarhonyákat*” (Rontó Pál, első kiad. 1796; én itt a 2. kiad. 8. lapjáról idézem).

só; színe-szaga kevésbé szembe-orrbaötlő a száfrányénál; íze vagy ára miatt sem lehetett oly emlékezetes, mint a bors. Így vagyunk a tarhonyával is. Szólásalkotásra alkalmas jellemző tulajdonságainak csekély volta miatt nem igen emlegetjük szokásmondásainkban. De vegyük még hozzá, hogy használata sem volt soha egész országra szóló. Még ma sem az.

A tarhonyát vízben, tejben vagy levesben szokták főzni. Főzés közben a tarhonyaszem sok vizet szív magába, nagyon megdagad, s ha sokat vetnek belőle a lébe, csakhamar egészen elteli az edényt, mert nagyon szaporít. Innen való ez a szóláshasonlat: *Szaporá, mint a' tarhonya* (Dug: Péld. I, 250). A frissen főtt vagy zsírban pörkölt tarhonya nehezen hül ki; olyan sokáig tartja a melegét, akár a kása.<sup>7</sup> Szóláshasonlat is van róla: *Meleg, mint a' tarhonya* (uo., I, 227.) Aki nem ismeri a tarhonyának ezt a tulajdonságát, könnyen megjárhatja vele, mert a fúvatlan meleg tarhonya bizony száját éget. Erre céloz ez a DUGONICS-följegyezte közmondás: *Nehéz meleg tarhonyát fúvatlan elkölteni* (uo., II, 109); átvitt értelmre: kényes dologgal óvatosan bánjunk. Pár évvel DUGONICS gyűjteményének megjelenése (1820.) előtt VERSEGHY egyik munkájában is olvasható egy szólás a tarhonyáról: *A' kinek a' kása megégette a' száját, még a' tarhonyát is fujja* (Exercitát. idiomat. Hung. 1816, 132). Ez nyilvánvaló elrontása annak az ismert közmondásnak, hogy: *Akinek a kása megégette a száját, még a tarlóját* [t. i. a köles-kása tarlóját] *is fúja*. A kemény vagy sűrű tarhonya, másként öreg tarhonyá-nak is mondják (vö. MNy. VII, 43), meg a pörkölt tarhonya és a tarhonyás krumpli, de a tejbe tarhonya is kedvelt eledele alföldi népünknek. Aki módját ejtheti, rendszerint jól belakik belőle. Azért mondják a nagyehető, telhetetlen gyomrú embernek, kivált béresnek, napszámosnak, aki másból is sokat eszik, hát még a kíváncsós tarhonyából, hogy: *tarhonyabélű, tarhonyahasú* (MTSz.).

A tarhonyát jól meg kell szárítani, mert különben nem áll el télire, dohos lesz vagy megpenészedik. Tiszta, fehér abroszszal, lepedővel leterített asztalon, kecskelábra, székek karjára helyezett ajtón, deszkákon szokták szárítani. Olyan hely, *ahun a tarhonyát kötélén szárítták*, mint a mosott fehéreneműt, sehol sincsen, ez a hódmezővásárhelyi szokásmonlás tehát tréfás körülírása annak, hogy 'sehol' (MNy. XI, 460). Az a legjobb, ha a frissen készült tarhonyát szép napos, meleg időben, de árnyékos, szellős helyen száríthatják. Im ezért nevezik a napot

<sup>7</sup> Gvadányi valószínűleg azért tálatlatja lapos tálra a tarhonyát (l. fentebb), hogy hamarabb kihüljön: vö. ezzel, amit a Szakácstudomány mond egy ételről: „... tegyed lapos tálra, hadd hidegüljön meg” (269. l.)



tréfásan *tarhonyaszárító* csillag-nak (TÖMÖRKÉNY: Homokos világ 5. l.), a verőfényes, meleg időt pedig, mely nemcsak az utasembernek meg a vályogvetőnek öröme, hanem a tarhonyakészítő asszonynépnek is, *tarhonyacsínáló idő*-nek: *No máma jó tarhonyacsínáló időnk van!* (Saját följegyzésem). A magam feljegyzései közt találok ezt a szintén meteorológiai vonatkozású szóláshasonlatot: *Ojan idő van, mind a tejbetarhonya: 'tisztá, derült'*. Ennek kemenesalji változata: *Ollan üdő vam mind a turós mácsik* (NyF. XXXIII, 35). Hogy az utóbbinak szintén 'tisztá, derült' a jelentése, azt bizonyossá teszi egy ugyancsak dunántúli szóláshasonlat, melyben a *mákos mácsik* éppen az ellenkezőjét jelenti: *Ollan sötét van, mind a mákos mácsik* (Acsád, Vas m. Nyr. XXXV, 189); vö. még: *Mindig olyan, mint a mákos tészta: nem tisztá* (Somogy, Nyr. XXVII, 139).

Tudtommal ennél több szólásunk vagy szólásszerű kifejezésünk nincs is a tarhonyáról.



X 190761



Áll. Polgári Iskolai  
Tanárképző Főiskola

**XVII.**

**Magyar néprajz.**

74. sz.